



Volumetric divider vacuum system

Spezzatrice volumetrica a depressione



Standard 3Ph - 50/60Hz
On request 220V - 1Ph - 50/60Hz

mac.pan

caratteristiche generali • general characteristics

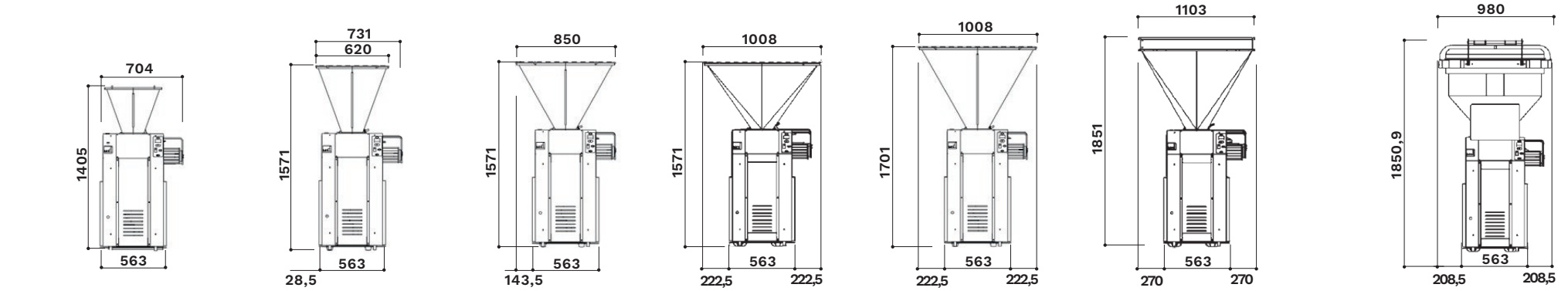
- Stainless-steel cylinder
- Vacuum dividing system
- Electronic speed regulation
- Electronic weight regulation
- Stainless steel tefloned hopper kg. 30/80/120/160/200/300
- Conveyor belt, adjustable in height
- Electronic pieces counter
- Lubrication system with filter and sensors
- Machine equipped with wheels
- White painted machine
- Flour duster in standard
- Compressed air extraction system for small dough portions (OPTIONAL)
- Stainless steel version (OPTIONAL)

- Cilindro in acciaio inox
- Sistema di spezzatura a depressione
- Regolazione elettronica della velocità
- Regolazione elettronica del peso
- Tramoggia inox teflonata kg. 30/80/120/160/200/300
- Nastro trasportatore, regolabile in altezza
- Contapezzi elettronico
- Sistema di lubrificazione con filtro e sensori
- Macchina dotata di ruote
- Macchina verniciata bianca
- Sfarinatore di serie
- Sistema di estrazione ad aria compressa per pezzi piccoli (OPTIONAL)
- Versione in acciaio inox (OPTIONAL)

Our machines are designed, manufactured and assembled in ITALY. - Le nostre macchine sono progettate, costruite e assemblate in ITALIA.



descrizione • description



hopper Kg 30 hopper Kg 80 hopper Kg 120 hopper Kg 160 hopper Kg 200 hopper Kg 300



Volumetric vacuum divider with short or long conveyor belt. It's also available in the version with one or two pistons, or with rounding device, or with forming baguettes plate on an independent motorized exit belt. A line for the production of pizza and/ or panettone is available with pressure hopper and touch screen machine.

Spezzatrice volumetrica a depressione, con nastro trasportatore corto o lungo. Disponibile anche nella versione a uno o due pistoni, o con dispositivo arrotondatore, o con piatto formatore per baguette montato sul nastro motorizzato di uscita. E' disponibile una linea per la produzione di pizza e/o panettoni, con tramoggia a pressione e macchina touch screen.

As continued product improvement is a policy of MAC.PAN Srl, specifications are subject to change without notice.

YouTube



Pressure hopper for hard or very yeasted dough

OPTIONAL ON REQUEST



Extraction system through compressed air
Sistema di estrazione ad aria compressa



Flour duster with regulating device for released flour
Sfarinatore con regolazione della quantità di farina rilasciata



Scraper for belt
Raschiatore sotto tappeto



Supplementary lubrication system for drum with tap
Lubrificazione supplementare per tamburo con rubinetto



"Start" and "Stop" remote control, and power supply
Pulsantiera "start and stop" per controllo a distanza, e presa di potenza



Independent engine of the belt
Motorizzazione indipendente del tappeto.



Volumetric divider with rounding system. The machine is available with one or two pistons.

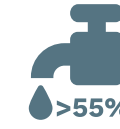
Spezzatrice volumetrica a depressione con dispositivo di arrotondamento a coppo disponibile nella versione a uno o due pistoni.



Volumetric divider with moulding system for baguettes. The conveyor belt is equipped with an independent engine. The machine is available with one piston.

Spezzatrice volumetrica a depressione con dispositivo di formatura per baguettes su tappeto motorizzato indipendente disponibile nella versione a un pistone.

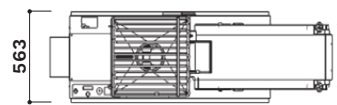
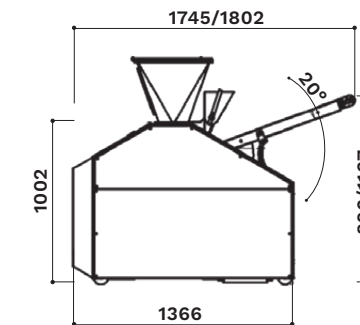
mac.pan



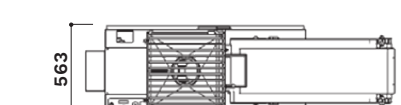
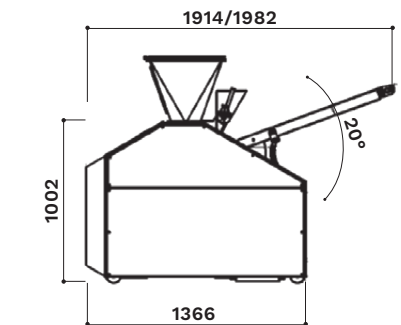
Volumetric divider with vacuum system suitable to work soft or medium soft dough containing minimum 55% of water

Spezzatrice volumetrica con sistema a depressione adatta a lavorare paste tenere e di media consistenza con percentuali d'acqua superiori al 55%

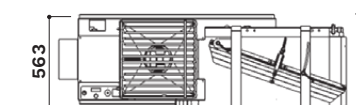
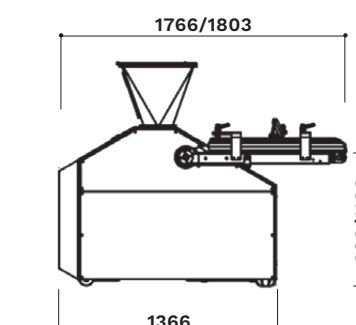
MODEL	width of piston	weight range		hourly production		power consumption	machine weight	standard power supply
	Ø mm	min	max	min	max			
SV60/2	n° 2 Ø 60	20	220	1920	4800	3	550	3Ph/50-60Hz
SV80/2	n° 2 Ø 80	30	370	1920	4800	3	550	3Ph/50-60Hz
SV60	Ø 60	20	220	960	2400	3	550	3Ph/50-60Hz
SV80	Ø 80	30	370	960	2400	3	550	3Ph/50-60Hz
SV100	Ø 100	50	700	960	2400	3	550	3Ph/50-60Hz
SV110	Ø 110	70	850	960	2400	3	550	3Ph/50-60Hz
SV120	Ø 120	90	1000	960	2400	3	550	3Ph/50-60Hz
SV130	Ø 130	130	1200	960	2400	3	550	3Ph/50-60Hz
SV140	Ø 140	170	1400	960	2400	3	550	3Ph/50-60Hz
SV150	Ø 150	200	1650	960	2400	3	550	3Ph/50-60Hz



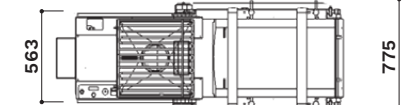
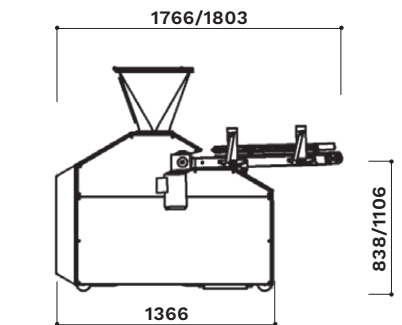
Short belt
Tappeto corto



Long belt
Tappeto lungo



Removable rounding system
Dispositivo removibile di arrotondamento



Removable moulding system
Dispositivo removibile di filatura

